

## POLENTA CON ÈFUNGOMIX

---



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

---

Preparare la polenta con 150 g d'acqua seguendo le istruzioni sulla busta. Saltare i funghi con un po' di aglio e prezzemolo. Versare la polenta su di un piatto da portata, mettendo al centro i funghi. Ultimare con una guarnizione di timo e servire.

### Ingredienti Menù

---

150 g Èfungomix - GR1  
50 g Polenta della casa - PL1  
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X

### Ingredienti

---

q.b. Timo  
q.b. Aglio  
q.b. Prezzemolo  
150 g Acqua